

WEINBAU OTTIGER

Süsswein Rosenau 2018

Über den Wein

Bernsteinfarben, mit betörendem Bukett von Rosen, Quitten, Honig und Caramel. Zarte Süsse mit frischer Säure. Köstlich zu Blauschimmelkäse, Tarte Tatin oder Bitterschokolade.

Vergärung und Ausbau

Die weissen Trauben werden in gefrorenem Zustand gepresst. Mit diesem Verfahren wird der Zucker vom Wasser getrennt. Der Most hat einen Gehalt von rund 160°Oechsle.

Die Pinot-Trauben werden getrocknet (Strohwein) und dann gepresst, wenn sie fast eingetrocknet sind und einen Zuckergehalt von 160° aufweisen.

Der Wein weist einen natürlichen Restzuckergehalt von 153 g/l auf bei einer Säure von rund 7 g/l.

Herkunft: Rosenau, Kastanienbaum

Rebsorten: Pinot Noir, Muscat Oliver, Riesling Silvaner, Pinot Gris

37.5 cl 12,0% Vol. AOC Luzern

Serviertemperatur: 10-12 °C

Lagerung: 2-12 Jahre

Verschluss: Naturkorken DIAM

GOLD: Grand Prix du Vin Suisse 2019
BESTER LUZERNER SÜSSWEIN 2018

